SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2705-1992

Udang beku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional BSN

Daftar isi

Prakata

Standar *Udang beku* disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia maupun untuk diekspor.

Di dalam pengolahan udang beku masih banyak mempergunakan cara serta peralatan yang sederhana dan tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Udang beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; persyaratan teknis, sanitasi dan higiene yang mencakup cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merek, dan cara penyimpanan; persyaratan mutu dan analisis yang mencakup mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

2 Acuan

SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan.*

SNI 01-2332-1991, *Metode pengujian mikrobiologi - Produk Perikanan penentuan eschericia coli.*

SNI 01-2335-1991, *Metode pengujian mikrobiologi - Produk perikanan penentuan salmonella.*

SNI 01-2339-1991, *Metode pengujian mikrobiologi - Produk perikanan penentuan total aerobicplate count (TPC).*

SNI 01-2341-1991, *Metode pengujian mikrobiologi - Produk perikanan penentuan vibrio colera.*

SNI 01-2346-1991, *Metode pengujian kimia - Produk perikanan petunjuk pengujian organoleptik.*

SNI 01-2372-1991, *Metode pengujian fisika - Produk perikanan.*

3 Istilah dan definisi

udang beku

udang segar yang telah dicuci bersih, didinginkan untuk mempertahankan suhu udang sekitar 0°C, kemudian baik langsung maupun setelah mengalami perlakuan pendahuluan, segera dibekukan pada suhu rendah maksimum -45°C sehingga suhu pusat produk akhir menjadi maksimum -18°C dan kemudian disimpan pada tempat penyimpanan dengan suhu maksimum -25°C dengan fluktuasi suhu 1°C

4 Klasifikasi

Udang beku berdasarkan cara pengolahan ada dua macam, yaitu udang beku mentah dan udang beku rebus. Sedang tingkatan mutu masing-masing digolongkan dalam satu (1) tingkatan mutu.

5 Persyaratan

5.1 Bahan baku udang beku

Bahan baku udang beku harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan dan kesehatan, sesuai dengan SNI 01-2326-1991.

5.2 Bahan pembantu dan bahan tambahan

Bahan pembantu dan bahan tambahan yang dipakai harus tidak merusak atau mengubah komposisi dan sifat khas udang beku, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

5.3 Teknik sanitasi dan higiene

Produk udang beku harus ditangani, diolah, dikemas, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan pada tempat-tempat, cara dan alat-alat yang higiene dan saniter sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

5.4 Mutu udang beku ditetapkan sebagai berikut

Tabel 1 Persyaratan mutu udang beku

Karakteristik	Satuan	Persyaratan mutu	
		Udang beku mentah	Udang beku rebus
a) Organoleptik		min. 6	min. 6
b) Mikrobiologi			
– TPC	per g	maks. 5 x 10^5	maks. 2 x 10^5
– *Escherichia coli*	MPN/g	maks. 10	maks. 0
– *Salmonella*		negatif	negatif
– *Vibrio cholerae* *)		negatif	negatif
c) Fisika			
– Bobot tuntas		sesuai label	sesuai label
– Suhu pusat		maks. -18°C	maks. -18°C
*) Bila diperlukan			

5.5 Pengemasan

a) bahan pengemas yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat tidak mencemari isi, melindungi produk dan kontaminasi dari luar;

b) berat per satuan harus sesuai dengan label yang dicantumkan.

6 Pengambilan contoh dan pengujian

6.1 Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan dalam SNI 01-2326-1991.

6.2 Analisis ditetapkan sebagai berikut:

Tabel 2 Karakteristik dan metode

Karakteristik	Metode
a) Organoleptik	SNI 01-2346-1991
b) Mikrobiologi	
– TPC	SNI 01-2339-1991
– *Escherichia coli*	SNI 01-2332-1991
– *Salmonella*	SNI 01-2335-1991
– *Vibrio cholerae*	SNI 01-1341-1991
c) Fisika	
– Bobot tuntas	SNI 01-2372-1991
– Suhu pusat	SNI 01-2372-1991